38e Année. — Tome LXXV. N° 1953 Paris, 3 Décembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

EFFETS DE LA GELEE DE PRINTEMPS DE 1931 SUR UNE VIGNE EXPERIMENTALE A L'INSTITUT DE PYRGOS

Contribution à l'étude des effets des gelées tardives de printemps

Cette année, le vignoble de Corinthe a été rudement éprouvé du fait de la gelée des 27-28 avril.

A la suite d'une « vague de froid », accompagnée, dans l'après-midi du vendredi 27 avril, d'une chute de neige de courte durée, le thermomètre est descendu, dans la nuit, à moins de zéro degré, provoquant ainsi la gelée la plus désastreuse que l'on ait enregistrée ces dernières années dans le vignoble des régions productrices de Corinthe.

Sur une production moyenne de 300.000.000 de livres vénitiennes (1 livre = 0,480 kilo), 130.000.000 et plus, c'est-à-dire presque la moitié, a été anéantie. Les régions de Pyrgos, d'Amalias, de Kriekouki, d'Agoulinitsa, de Kyparissia, de Méligala, de Pylos, de Calamata ont été les plus endommagées.

A l'Institut de Pyrgos, le thermomètre (à 2 mètres et sous abri) a atteint —0,75° C. et s'est maintenu, pendant 3 heures, au-dessous de zéro.

Le ciel, ouvert vers les toutes premières heures matinales du 28, s'est couvert de nouveau au lever du soleil ; à ce moment, on pouvait voir sur les feuilles des jeunes pousses, qui venaient de s'épanouir, des glaçons résultant de la congélation, par suite du faible vent froid et du rayonnement nocturne, de l'eau de fusion de la neige, tombée la veille.

Les vignes conduites en hautains ou taillées en Guyot ont été également aussi atteintes que les autres ; seuls les yeux qui n'avaient pas débourré furent épargnés. Ainsi les nouvelles plantations de l'Institut, d'ailleurs un peu plus tardivement taillées, n'ont pas souffert.

A remarquer que la gelée a aussi exercé son influence néfaste sur les figuiers, les cerisiers, les abricotiers, les diospyros, etc., etc.

Une vigne d'un demi-hectare, divisée en 49 parcelles, dont 10 témoins, où depuis trois ans nous poursuivons des expériences avec différentes formules d'engrais, a été particulièrement éprouvée.

Nous en avons profité pour y faire, fin mai-commencement d'août, des évaluations chiffrées, détaillées cep par cep, des effets de la gelée.

La vigne en question, âgée d'une quinzaine d'années, comporte 9.000 plants à l'hectare ; elle occupe un sol silico-argileux, profond, pourvu de calcaire, un peu pauvre en acide phosphorique et potasse, à sous-sol plus perméable et plus calcaire. En hiver, le niveau hydrostatique y monte à environ un demi-mètre de la surface du sol, pour descendre à quelques mètres en été.

Ce sont les mesures effectuées sur les ceps de cette vigne gelée (4.552 ceps) qui sont résumées dans les tableaux suivants :

Tableau I. — **Nombre de pampres émis par cep.**

	Sur le tronc.	Sur le vieux bois (y compris de 2 ans).	Sur les points d'insertion coursons-vieux bois.	A partir des bourgeons secondaires dont les principaux ont gelé.	A partir des bourgeons tertiaires dont les principaux ont gelé.
Moyenne de 10 témoins.	6,70±0,415	4,35±0,36	5,18±0,19	0,33±0,08	0,03±0,01
Ecart quadratique moyen : $\sigma = \sqrt{\frac{\Sigma v^2}{(n-1)}}$.	1,302	1,12	0,60	0,23	0,03
Erreur moyenne de la moyenne : $m = \sqrt{\frac{\Sigma v^2}{n(n-1)}}$.	0,415	0,36	0,19	0,08	0,01
Erreur probable d'une observation : 0,6745 σ.	0,878	0,755	0,405	0,15	0,02
Moyenne des parcelles (1 — 49).	6,829	3,945	5,22	0,26	0,02

D'après les résultats consignés dans les tableaux précédents, nous voyons que pour 100 raisins, nous avons :

	Cas des témoins	Cas de l'ensemble des parcelles
1) Sur pampres du tronc........	7,97	8,66
2) — du vieux bois....	11,44 (12,43)	12,18 (13,34)
3) — du point d'insertion courson-vieux bois.....	54,78 (59,53)	54,71 (59,90)
4) Sur pampres à partir des yeux de taille non gelés..........	3,47 (3,77)	2,77 (3,03)
5) Sur pampres à partir de bourrillons non gelés...........	20,46 (22,23)	20,07 (21,49)
6) Sur pampres à partir de bourgeons secondaires	1,53 (1,66)	1,45 (1,59)
7) Sur pampres à partir de bourgeons tertiaires...........	0,35 (0,38)	0,16 (0,15)

(1) Engrais de base : nitrate de soude, 40 gr., super, 60 gr., sulfate de potasse, 40 gr., gypse (plâtre), 60 gr., par cep.

TABLEAU II. — **Pourcentage des pampres fructifères**
(sur la totalité des pampres émis).

	Sur le tronc.	Sur le vieux bois (y compris de 2 ans).	Sur les points d'insertion coursons-vieux bois.	A partir des bourgeons secondaires dont les principaux ont gelé.	A partir des bourgeons tertiaires dont les principaux ont gelé.
Moyenne de 10 témoins.	3,52±0,43	7,61±0,73	29,8±2,1	11,6±2,3	16,7
Ecart quadratique moyen : $\sigma = \sqrt{\frac{\Sigma v^2}{n-1}}$.	1,361	2,32	6,5	7,4	»
Erreur moyenne de la moyenne : $m = \sqrt{\frac{\Sigma v^2}{n(n-1)}}$.	0,43	0,73	2,1	2,3	»
Erreur probable d'une observation : $Ep = 0,64450$.	0,918	1,565	4,4	7,8	»
Moyenne des parcelles (1 — 49).	3,67	8,81	29,1	16,7%	10,5

Les chiffres entre parenthèses expriment le pourcentage des grappes de différentes catégories, abstraction faite de celles données par les pampres émis par le tronc, qui, vu la pratique de l'incision, sont en général sacrifiées à l'épamprage.

On voit tout de suite que la production de cette année de la vigne expérimentale en question est surtout due aux pampres émis au point d'insertion des coursons sur le vieux bois (60 %) et, en second lieu, aux bourrillons non gelés (20 %).

A noter que pour se faire une idée exacte de la production, d'après les chiffres précédents, il faut ne pas perdre de vue que les grappes des bourrillons pèsent toujours un peu moins que celles des bourgeons principaux d'yeux de taille et que les grappes de l'insertion (coursons-vieux bois), du tronc, et surtout du vieux bois et des bourgeons secondaires pèsent beaucoup moins (1 1/2-1/3).

A remarquer aussi que cette année les grappes étaient plus courtes, mais que les grains, vu la réduction du nombre de grappes et les conditions climatériques aidant, étaient bien gros.

Le résumé des observations donné dans les cinq tableaux précédents nous dispense d'insister plus longuement sur les conclusions qui en découlent quant aux effets de la gelée et l'importance respective de chaque production du cep, conclusions intéressantes pour la pratique. Nous ne nous y arrêterons donc pas.

TABLEAU III. — **Grappes par pampre fructifère.**

	Sur le tronc.	Sur le vieux bois (y compris de 2 ans).	Sur les points d'insertion coursons-vieux bois.	A partir des bourgeons secondaires dont les principaux ont gelé.	A partir des bourgeons tertiaires dont les principaux ont gelé.
Moyenne de 10 témoins.	1,002±0,002	1,095±0,083	1,04±0,01	1,01±0,01	1
Ecart quadratique moyen : $c = \sqrt{\frac{\Sigma v^3}{(n-1)}}$.	0,006	0,263	0,03	0,35	»
Erreur moyenne de la moyenne : $m = \sqrt{\frac{\Sigma v^2}{n(n-1)}}$.	0,002	0,083	0,01	0,001	»
Erreur probable d'une observation : $Ep = 0{,}67450$.	0,004	0,178	0,02	0,002	»
Moyenne des parcelles (1 — 49).	1,012	1,004	1,061	1,003	1,143

Cependant nous devons noter que d'après l'examen des mesures effectuées sur chacune des 49 parcelles, et les données consignées dans les tableaux ci-dessus, il résulte entre autres choses que :

1. Dans le cas des yeux de taille les engrais n'ont exercé aucune influence sur le pourcentage des yeux gelés (par suite de retard ou d'avance dans l'épanouissement).

2. Les fumures, surtout complètes, azotées et le fumier avec ou sans engrais minéraux ont, selon toute probabilité, provoqué une augmentation du pourcentage des pampres fructifères issus du tronc, ainsi que du nombre des grappes par pampres fructifères.

3. Il en est de même des pampres émis par le vieux bois, qui sont sortis d'ailleurs plus nombreux dans les parcelles fumées avec ces engrais.

4. La même influence s'est aussi exercée sur les productions de la région d'insertion des coursons sur les vieux bois.

5. Les mêmes engrais paraissent de même entraîner une augmentation du % des pampres fructifères issus des bourgeons secondaires, qui se sont développés après la destruction, par la gelée, des bourgeons principaux.

6. Enfin, la gelée n'a pas eu d'influence sur le pourcentage des grains à pépins (ce dernier phénomène étant d'ailleurs conditionné par la floraison).

A noter qu'à la suite de la gelée, des broussins ont fait leur apparition, tant sur le tronc que sur les coursons.

TABLEAU IV

	% des yeux de taille gelés.	% des bourillons gelés.	Grappes par pampres provenant d'yeux de taille non gelés.	Grappes par pampres provenant de bourillons non gelés.	% des yeux à bourgeon principal gelé dont les bourgeons secondaires se sont développés.	% des yeux à bourgeon principal gelé dont les bourgeons secondaires et tertiaires se sont développés.
Moyenne des 10 témoins	6,74 ± 0,79	63,7 ± 2,1	0,41 ± 0,07	0,46 ± 0,0045	4,6 ± 1,3	0,35 ± 0,13
Ecart quadratique moyen : $\sigma = \sqrt{\frac{\Sigma u^2}{n-1}}$	2,512	6,7	0,21	0,142	4,1	0,43
Erreur moyenne de la moyenne : $m = \sqrt{\frac{\Sigma u^2}{n(n-1)}}$	0,794	2,1	0,07	0,045	1,3	0,13
Erreur probable d'une observation : $EP = 0,6745$	1,694	4,52	0,14	0,10	2,8	0,29
Moyenne des parcelles : 1 — 49	96,94	65,08	0,341	0,448	3,8	0,26

TABLEAU V. — **Grappes par cep.**

	Tronc.	Vieux bois.	Insertion coursons vieux bois.	Bourgeons secondaires dont principaux ont gelé.	Bourgeons tertiaires dont principaux ont gelé.	Yeux de taille non gelés.	Bourrillons non gelés.
Moyenne des 10 témoins : 2,884 grappes	0,23+0,03	0,35±0,05	1,58±0,12	0,044±0,013	0,010	0,10±0,03	0,59±0.04
Ecart quadratique moyen : $\sigma = \sqrt{\frac{\Sigma u^2}{(n-1)}}$	0,11	0,16	0,39	0,040	»	0,10	0,12
Erreur moyenne de la moyenne : $m = \sqrt{\frac{\Sigma u^2}{n(n-1)}}$	0,034	0,05	0,124	0,023	»	0,033	0,04
Erreur probable d'une observation : $Ep = 0,67450\,\sigma$	0,074	0,11	0,26	0,027	»	0,07	0,08
Moyenne des parcelles (1—49) : 2,888 grappes	0,250	0,352	1,58	0,042	0,004	0,08	0,58

Mais la remarque de beaucoup la plus importante, que suggère l'examen des tableaux, est sans contredit celle ayant trait au faible nombre de grappes portées par les pampres issus des bourgeons principaux de taille non gelés : ce nombre est à peine 0,41 par pampre, pour les témoins et seulement 0,31 pour l'ensemble des parcelles, c'est-à-dire à peine une grappe par deux ou trois bourgeons principaux non gelés.

Certes, on peut invoquer que cette année était, peut-être, une année naturellement peu productive et que le fait est, tout simplement, imputable à la vigne même, et aux conditions qui ont présidé, l'année précédente, à la constitution des grappes.

Mais on aurait dû observer la même réduction du nombre de grappes sur les bourgeons épanouis avant la gelée, et détruits par elle.

D'autre part, les bourrillons, quoique moins productifs que les yeux principaux de taille, ont donné — ceux non détruits par la gelée, bien entendu — un nombre de grappes légèrement supérieur : 0,44 par pampre, pour l'ensemble des parcelles et 0,46 pour les témoins ; à noter d'ailleurs que les bourrillons, parce que plus tardifs, ont eu moins à souffrir de la gelée (65 % de gelés au lieu de 97 % pour les yeux de taille). Cependant, nous savons bien que les grappes qui doivent se développer au printemps existent depuis longtemps toutes formées dans les bourgeons.

Déjà l'été précédent, leur nombre est fixé dans ces derniers, et en hiver, lorsque la plante entre dans la période de repos, les yeux de taille (yeux de base du sarment de Corinthe) ont leurs grappes constituées jusqu'à leurs fleurs ; en tout cas, au printemps, les grappes seront non seulement en nombre, mais quant à leur forme aussi, ce qu'elles sont en micrographie à la fin de la période de végétation précédente ; on sait même que, d'après Behrens, ce qui a été dit s'applique aussi aux bourgeons secondaires.

C'est ainsi « qu'au nombre et à l'aspect des grappes dans les yeux, nous pouvons connaître à l'avance si la sortie des raisins sera bonne ou mauvaise, si elles seront petites ou grosses ». Au printemps suivant, la grappe n'a qu'à se développer, plus ou moins bien, mais c'est tout.

Certes les praticiens admettent parfois que les fructifications, mi-raisins mi-vrilles, bien connues, sont dues à une dégénérescence en vrilles de la grappe, à cause des conditions défavorables lors du développement des fleurs ; mais cette interprétation est considérée comme erronée, car ainsi que le font remarquer Babo et Mach dans leur *Viticulture* (4e édition, tome 1er, page 279) : « Ces formations existent dans le bourgeon, sous leur forme caractéristique déjà depuis l'année précédente, comme les grappes bien constituées, et dans la suite aucune grappe ne peut se transformer en vrille comme aussi aucune vrille en grappe. » Au contraire, on admet que la gelée agissant sur les bourgeons mal protégés par leurs écailles peut amener des taches et puis des trous aux feuilles plissées, qui se développent ensuite.

Ainsi se pose la question, si la gelée agissant sur les bourgeons prêts à s'épanouir peut exercer effectivement une influence sur le nombre de grappes, déjà constituées, qui se développent dans la suite, en d'autres termes sur leur évolution normale ultérieure.

La question de la diminution du nombre des grappes qui devaient apparaître après une gelée, à la suite de cette gelée, mérite des observations méthodiques et surtout appelle l'expérimentation qui, seule, peut rapidement amener à des conclusions décisives : il s'agit là d'un problème d'un très haut intérêt pour la pratique, surtout dans les pays où, comme en Grèce, fonctionnent des caisses d'assurance contre la gelée.

En tout cas, l'assertion que « le nombre et la grosseur des grappes ne dépendent pas de l'année où elles apparaissent mais de l'année précédente » (1) nous paraît un peu trop absolue ; on n'a qu'à penser au fait suivant d'ailleurs extrêmement banal : un œil de sarment de vigne, laissé, comme œil de taille, avec le sarment sur le cep, fructifiera ; au contraire, ce même œil faisant partie du même sarment, mais utilisé comme bouture, ne donnera pas, en se développant, un résultat pareil ; on voit ici, sur le vif, l'influence que les conditions de l'année de l'apparition des grappes peut exercer sur leur évolution dans la suite et plus particulièrement sur leur apparition ou non.

Conclusions. — La gelée tardive des 27-28 avril 1931 a non seulement détruit les pousses épanouies, mais elle fut aussi accompagnée d'une diminution de la fertilité des pousses issues ultérieurement des bourgeons de taille principaux non atteints ; quelques engrais, surtout les engrais complets, exercent une influence sur le nombre et la fertilité des pampres prenant naissance à la suite de la gelée.

N. Roussopoulos et G. Méimaris,
de l'Institut agricole et industriel du Raisin de Corinthe à Pyrgos (Grèce).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les intentions du gouvernement et le marché des vins. — Résultats des déclarations de récolte des quatre départements gros producteurs. — Rapport du Dr Eylaud aux États généraux de la Gastronomie (L. D.). — Production du jus de raisin congelé. — La C. G. V. et les vins importés. — Le vin dans les restaurants (A. P. V.). — Protection des vins de liqueur français (E. G.). — Les leçons de l'Exposition coloniale (Mac Grellet). — Un film gratuit.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température continue à être très douce, avec des alternatives de belles journées ensoleillées, suivies de pluies. Ce qui fait que les travaux du vignoble se réduisent à la taille, dans les terrains qui ne sont pas trop détrempés. La taille, par des temps humides et pluvieux n'est pas à recommander, mais il faut occuper les ouvriers qui se reposent trop souvent depuis le milieu d'octobre à cause des pluies.

Lorsqu'on taille la vigne en novembre et décembre et qu'on craint des hivers pluvieux, il est utile de sectionner le sarment au milieu du nœud qui se trouve au-dessus du dernier œil du courson. Il y a une sorte de cloison qui empêche l'eau de pénétrer et de détériorer les tissus du bois.

Beaucoup de fumiers sont sur les bords des vignes depuis octobre et reçoivent les pluies qui les lavent un peu. On perd une partie des éléments fertilisants ; mais il est impossible de les employer, le terrain étant trop détrempé.

(1) Babo et Mach, *loc. cit.*

Les labours sont aussi suspendus, ce qui permet aux mauvaises herbes de se développer. A la cave, on fait bien quelques soutirages pour occuper le personnel ; mais le vent sec du nord serait préférable pour manipuler les vins. Certains propriétaires viticulteurs préfèrent laisser reposer le personnel et attendent le beau temps pour soutirer. Ils ont raison.

Examiner avant de s'en servir les tuyaux en caoutchouc des pompes qui moisissent quelquefois dans les caves très humides.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles ont été plus animés que les précédents, parce que le commerce a fait quelques achats dans la semaine. Les viticulteurs ont voulu se rendre compte du mouvement annoncé par les journaux locaux. Malheureusement, ils se sont aperçue qu'il n'y avait pas affluence d'acheteurs et que les cours n'avaient pas fait un grand bond.

Ainsi que nous le disions dernièrement, le vin ne peut pas descendre plus bas que ce qu'il était dans la dernière quinzaine que nous venons de passer. Il n'y a donc pas lieu de se presser de vendre, lorsqu'on vous propose de 60 à 80 fr. l'hecto pour des vins de 8° 1/2 à 9° 1/2.

Ce qui a porté préjudice à la propriété dans la première quinzaine de novembre, ce sont les offres que certains propriétaires viticulteurs sont allés faire au commerce et ce qui est plus grave et plus maladroit, les offres directement à la clientèle, à un prix bien inférieur à celui que lui fait le commerce de gros.

Nous connaissons des propriétaires viticulteurs de l'Hérault qui sont allés dans l'Aveyron, le Tarn et même à Paris pour essayer d'écouler leur vin directement. C'est un mauvais procédé qui pourrait empêcher que les cours remontent.

Le propriétaire viticulteur doit produire le vin, le soigner et laisser au commerce le soin de servir la clientèle.

Lorsque les cours ont tendance à descendre trop bas, il n'y a qu'à fermer les caves.

Pourquoi ferme-t-on les caves des récoltants lorsque les cours des vins sont élevés et les ouvre-t-on au contraire grandement, lorsque ces cours sont inférieurs au prix de revient du vin ?

Nous avons souvent dit que le propriétaire viticulteur se porte tort à lui-même. Il ferait mieux de raisonner, de se montrer moins intransigeant lorsque les prix sont largement rémunérateurs : de 150 à 200 fr. l'hecto, que de s'adresser toujours à l'Etat ou de confier ses intérêts à des hommes politiques dont certains n'ont pas un pied de vigne et ne cherchent qu'à se faire de la réclame personnelle en amusant les viticulteurs.

Nous connaissons des propriétaires viticulteurs de nos amis qui ont trois récoltes dans leurs caves. Ceux-là ne sont pas nombreux, mais il y en a un plus grand nombre qui ont du vin de deux ans, alors qu'ils ont laissé passer l'occasion de vendre leur vin 180 et 190 fr. l'hecto.

Ce sont d'ailleurs ces mauvais vendeurs qui ont été cause d'une rentrée abondante de vins étrangers de la récolte de 1930.

Donc pas de panique à la baisse ni d'entêtement à la résistance, au moment de la hausse, lorsque le prix est raisonnable.

Certaines de nos grandes associations ont une part de responsabilité, dans la résistance à la hausse, en même temps que les correspondants des journaux politiques locaux qui cherchent à flatter les lecteurs.

La fermeté avec légère hausse qui a marqué les derniers marchés se maintiendra et s'accentuera, si le propriétaire viticulteur résiste un peu et surtout s'il ne va pas solliciter le commerçant ou, ce qui est plus préjudiciable, la clientèle.

Il est facile de comprendre que si le récoltant fait concurrence au commerce en livrant le vin directement à la clientèle, à un prix inférieur à ce que lui fait le commerçant, parce que le propriétaire n'a pas à supporter la fiscalité de l'intermédiaire, le commerce n'ayant pas d'écoulement offrira un bas prix. Ce ne seront pas les visites à M. Tardieu des délégués de la C. G. V. et autres asso-

ciations, accompagnés de parlementaires avides de réclame qui feront augmenter les cours. Ces visites où l'on reçoit de l'eau bénite de cour, donnent l'occasion à certaines personnalités d'aller se promener à Paris aux frais des cotisants. Elles fournissent de la copie aux journaux politiques quotidiens et font patienter les viticulteurs qui attendent une hausse.

Les cours de location des wagons-réservoirs restent stationnaires, ce qui prouve que les retiraisons ne sont pas abondantes. On trouve des wagons-réservoirs en location à 2 fr. et 2 fr. 25 l'hecto-voyage.

Les vins d'Algérie sont cotés au marché du port de Sète de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré, quai Sète dédouanés.

Pas d'arrivages de vins d'Espagne.

Les plantations ne pouvant pas se faire, à cause des pluies, le marché des plants américains est peu animé.

On cote : les racinés, variétés courantes, Rupestris et Riparias de 125 à 300 francs le mille. Les hybrides de Berlandieri de 450 à 800 fr. le mille.

Les greffés-soudés variétés courantes de 450 à 800 fr. le mille.

Les boutures greffables de 60 à 200 fr. le mille. Les hybrides berlandieri de 75 à 400 fr. le mille.

Les boutures pour pépinières : variétés courantes de 20 à 30 fr. le mille. Les hybrides berlandieri de 50 à 120 fr. le mille.

La propagande en faveur du vin continue ; mais les deux organismes qui fonctionnent l'un à Béziers, l'autre à Nîmes ne s'entendent pas toujours. Et la C. G. V., au lieu de servir de trait d'union, accentue au contraire la division.

La section de la C. G. V. Montpellier-Lodève publie une note dans les journaux locaux, dans laquelle il est demandé aux sections locales de « réserver leur confiance à la seule association de propagande pour le vin mandatée par la C. G. V., celle qui a pour président M. Nougaret et son siège social à Béziers.

« La Ligue nationale de propagande pour le vin n'a reçu aucun mandat de notre syndicat. »

Nous n'approuvons pas ces rivalités qui diminuent la force des associations. Malheureusement la question de personnalités joue un rôle.

En revanche, nous félicitons M. Manaut, député des Pyrénées-Orientales, qui en faisant moins de bruit que d'autres parlementaires, vient de déposer un projet de loi pour demander l'augmentation du droit de douane, sur les vins de liqueur étrangers.

Nous donnerons dans le prochain numéro de la Revue l'exposé des motifs du projet de loi.

Nous espérons que la loi sera votée pour permettre de protéger la culture sur terrains maigres de nos cépages renommés de raisins muscats, de grenaches, de clairettes et même de picpouls.

Les vins de liqueur faits avec les raisins de cépages renommés cultivés dans l'Hérault, les Pyrénées-Orientales et l'Aude, sont bien supérieurs aux vins de liqueur venus de l'étranger dont l'origine n'est pas toujours certaine. Nos Frontignan, nos Banyuls ne peuvent pas être concurrencés.

La campagne que nous préconisons depuis longtemps, pour faire comprendre le vin dans le prix fixe des repas dans les restaurants, fait son chemin, malgré l'opposition du syndicat de l'Hostellerie française.

La culture des raisins de table est aussi recommandée. Nous reviendrons sur cette dernière question. — E. F.

Les intentions du gouvernement et le marché des vins. — M. André Tardieu, ministre de l'Agriculture, a reçu une délégation de la Confédération Générale des Vignerons que lui ont présentée MM. Maurice Sarraut, sénateur, et Barthe, député. La délégation a attiré l'attention du ministre de l'Agriculture sur la crise que traverse actuellement la viticulture et l'a entretenu notamment des craintes qu'avait fait naître la signature du récent accord franco-italien.

Le ministre de l'Agriculture a répondu à la délégation qu'il avait pleinement

connaissance des difficultés exposées par elle et qu'il avait, pendant tout l'été, appliqué son effort tant à y remédier qu'à en prévenir le retour.

En ce qui concerne les accords commerciaux, il a précisé : 1° Que depuis son arrivée rue de Varenne, il s'est constamment attaché à reconquérir la liberté tarifaire abolie par les accords de 1927. Il y a réussi pour environ 70 milliards de produits (dont le vin) sur les 100 milliards en chiffres ronds que présente le revenu brut agricole de la France.

2° Que la déconsolidation de l'accord franco-italien sur les vins a dominé avec le vote du statut du vin toute la politique du gouvernement.

3° Que cette déconsolidation, qui a permis le vote de la loi du 31 mars 1931, portant le droit de douane de 55 à 84 francs, a comporté des paliers et des négociations successives d'où est née, pendant quelques mois, l'impression d'incertitude dont la viticulture a souffert.

4° Que grâce aux dernières négociations cette incertitude est dissipée et que pour l'avenir la situation est définie sans aucune ambiguïté, aucun nouveau contingent au tarif de faveur ne devant être accordé.

Cette situation est la suivante : en échange de la déconsolidation du droit de douane indispensable à l'élévation de ce droit à 84 francs, l'Italie avait obtenu un contingent de 250.000 hectolitres au droit réduit de 55 francs.

Le gouvernement français, que dominait la préoccupation d'obtenir la déconsolidation, n'avait pu faire introduire dans cet accord aucune précision ni sur les dépassements éventuels que pourrait comporter son exécution, ni sur la procédure par laquelle les excédents devraient être imputés sur les contingents futurs. Il subsistait ainsi entre les contractants une incertitude et un malentendu possible.

L'arrangement récent règle cette situation en limitant strictement le dépassement possible du contingentement à 5 % avec imputation intégrale du dépassement éventuel sur le contingent de l'année suivante. L'accord ainsi réalisé donne à la France l'assurance formelle de ne plus voir se produire les faits qui avaient, dans les premiers mois, alarmé la viticulture.

La régularisation des dépassements antérieurs a pu, dans ces conditions, être effectuée, grâce à la sécurité acquise pour l'avenir, par des mesures restrictives échelonnées sur un plus long délai et combinées avec l'application à l'Italie du régime accordé à la Grèce en cas de récolte française déficitaire (loi du 2 août 1931).

En ce qui concerne la situation du marché des vins, dont la délégation a entretenu le ministre, celui-ci a rappelé qu'il a convoqué pour le 4 décembre prochain la Commission interministérielle de la viticulture. Il a ajouté que, à condition que la nécessité d'équilibrer les offres de la production avec les besoins de la consommation en fût démontrée, le gouvernement userait, bien entendu, de tous les moyens que les lois du 30 décembre 1930 et du 4 juillet 1931 ont mis à sa disposition.

Résultats des déclarations de récoltes des quatre départements gros producteurs. — Voici pour les quatre départements méridionaux, gros producteurs, les résultats des déclarations de récoltes d'après les chiffres officiels :

	Année 1930		Année 1931	
	Récolte	Stocks	Récolte	Stocks
	—	—	—	—
Hérault	8.741.311	1.185.452	12.616.306	632.113
Gard	2.879.820	334.345	4.209.273	127.446
Aude	4.972.403	623.174	7 004.637	404.637
Pyrénées-Orientales	2.712.276	246.446	4.075.910	182.040
Total	19.305 810	2.389.417	27.906.126	1.346.236

Différence en plus pour la récolte de 1931 : 8.600.316 hectolitres.
Différence en moins pour les stocks : 1.043.181 hectolitres.

Rapports du docteur Eylaud, secrétaire général, fondateur des Médecins amis du Vin, aux Etats Généraux de la Gastronomie. — Le docteur Eylaud a présenté deux rapports extrêmement intéressants : l'un intitulé « L'Alcoolisme mondain, le cocktail et ses méfaits », l'autre : « Le Vin comme agent de guérison ».

a) L'Alcoolisme mondain, le cocktail et ses méfaits

Le docteur Eylaud constate que, jusqu'ici, la législation, les sociologues, les économistes et les hygiénistes n'ont lutté que contre l'alcoolisme public, mais que rien n'a été fait en ce qui concerne l'intoxication des individus dans le cadre plus étroit de la famille. Bien mieux, c'est précisément au sein de l'élite où siègent le commandement et la direction de la société moderne que l'alcoolisme mondain cause les plus grands ravages. Cet alcoolisme mondain existe partout et va croissant.

Il ne s'agit pas du vin, dont la valeur alimentaire et hygiénique est hors de doute, il s'agit du cocktail qu'on a pris l'habitude d'absorber plusieurs fois par jour et qui cause de véritables désastres parmi la génération nouvelle de jeunes gens et de jeunes filles.

Au point de vue médical pur, l'alcoolisme mondain a des conséquences fâcheuses sur le foie et sur l'estomac ; le cerveau lui-même ne résiste pas à l'imprégnation de ses cellules due à l'usage du cocktail.

Au point de vue gastronomique, l'usage de ces mixtures corrode l'estomac et empêche d'apprécier la cuisine délicate et fine.

Au point de vue national et social, il conviendrait d'interdire le cocktail comme on a interdit l'absinthe.

En conclusion de son remarquable rapport, le docteur Eylaud présente le vœu suivant :

« Tous les dangers de l'alcoolisme habituel se révèlent plus graves de conséquences hygiéniques, gastronomiques, économiques quand il s'agit de l'alcoolisme mondain ; l'usage du cocktail ou préparation alcoolisée pouvant être considéré comme dangereux pour les élites, le Congrès demande que la question de cette forme plus spéciale d'alcoolisme soit soumise au Conseil National Supérieur d'Hygiène et à la Commission d'Hygiène de la Société des Nations comme relevant de la toxicomanie avec toutes ses conséquences et ses dangers médicaux et sociaux. »

b) Le Vin comme agent de guérison

Le docteur Eylaud remarque tout d'abord que vouloir traiter complètement cette question entraînerait à un rapport volumineux. Mais il est essentiel que les gastronomes et les hygiénistes connaissent l'état actuel de la question au point de vue scientifique de la valeur du vin en hygiène et en thérapeutique.

Le docteur Eylaud passe successivement en revue les qualités particulières des vins rouges, des vins blancs, des vins mousseux, et des vins de liqueur. Il montre l'usage qui peut en être fait pour les convalescents dans certaines bronchites infectieuses, chez les anémiques, les neurasthéniques, contre la tuberculose, dans certains cas de diabète et de rhumatisme.

Le docteur Eylaud passe enfin à l'examen de l'utilisation du vin dans les pansements ; il décrit son action vis-à-vis du bacille typhique, des vibrions cholériques.

En conclusion de ce rapport, le docteur Eylaud présente le vœu suivant que nous soumettons aux Etats Généraux de la Gastronomie :

« L'histoire a confirmé d'une façon ininterrompue, scientifiquement et médicalement, les vertus du vin en thérapeutique. Les indications et contre-indications en grande partie précisées, ont besoin d'être mises au point avec le concours de tous les médecins et avec l'aide des laboratoires de physiologie et de médecine expérimentale.

« On doit dans ce sens encourager par des prix des thèses médicales sur des sujets précis.

« Il importe d'établir une carte thérapeutique des vins français, c'est-à-dire un « Codex vinothérapeutique » pour aider les médecins de ce pays dans leur pratique journalière.

De plus, nous affirmerons ainsi aux yeux de l'étranger, sur le terrain scientifique, notre loyauté et notre compétence. » — L. D.

Production de jus de raisin congelé. — Une importante maison vinicole de Lodi (Californie) a réalisé une installation spéciale pour la production du jus de raisin congelé, à raison de 30.000 gallons par jour.

Cette installation frigorifique est considérée par les techniciens comme le point de départ du développement d'une industrie et d'un commerce des jus congelés de fruits de toutes espèces, que l'on pourra conserver en entrepôts frigorifiques jusqu'à ce que la consommation en fasse la demande. A ce moment, les jus seront transvasés des grands récipients qui les contenaient dans de plus petits et décongelés.

Dans le cas du jus ou moût de raisin, il suffit que le baril qui contient ce produit soit transporté et maintenu pendant quelque temps à la température ambiante pour que son contenu se dégèle et que reprenne la fermentation nécessaire à la préparation du vin.

L'installation de Lodi, la première du genre, comporte 8 chambres froides pour la conservation du moût congelé. Ces locaux sont isolés au moyen de liège, de façon qu'on puisse y maintenir constamment une température inférieure à —17°8 C.

Chaque chambre, d'une capacité de 20 × 20 × 18 pieds, et d'une contenance de 10.000 bidons en fer-blanc de jus de 10 gallons chacun, a une capacité totale de 800.000 gallons.

Le liquide frigorigène circule à travers une série de serpentins dans le but de maintenir le jus de raisin à la plus basse température possible, laquelle peut, en quelques minutes, être abaissée d'une quinzaine de degrés. Un remplisseur automatique remplit les boîtes de jus et les pèse. Elles sont ensuite refroidies par un courant d'air froid, amené sous forme de brouillard dans le local réfrigéré dont la température est réglée selon les besoins. Les bidons contenant le jus congelé sont ensuite transférés dans des magasins maintenus au plus à la température de —17,8° C.

Un tel moût congelé peut se garder emmagasiné pendant des années sans inconvénient pour sa saveur ou son arome, et dès qu'il est décongelé, il reprend toutes ses qualités de jus frais.

On érige actuellement une installation semblable à l'ouest de l'Etat de New-York, dans une région viticole.

La Confédération Générale des Vignerons et les vins importés. — Parmi les causes diverses qui ont provoqué la crise viticole actuelle doit figurer l'importation des vins exotiques qui a contribué pour une large part à accentuer le déséquilibre de notre marché.

Cette importation est-elle à redouter, si le blocage est appliqué ?

Il nous apparaît que l'application de cette mesure arrêtera pratiquement cet afflux de vins étrangers, parce que cette opération deviendrait trop onéreuse pour ceux qui voudraient y procéder.

En effet, si la loi du 31 mars 1931, dans son article 3, a prévu une réduction automatique des contingents d'importation de vins étrangers, dans une proportion égale à celle imposée aux viticulteurs français, en cas d'application de dispositions législatives comportant pour ces derniers une restriction au libre droit de disposer de tout ou partie de leur récolte, l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 dans son paragraphe 8 a précisé :

« Qu'en exécution des principes généraux de l'article 3 de la loi du 31 mars 1931, les règles de blocage applicables à la production le seront également en même proportion *aux stocks importés.* »

En vertu donc de la loi du 4 juillet 1931 (art. 7, paragr. 8), en cas de blo-

cage de tout ou partie de la récolte française, les vins importés de l'étranger en stock chez les commerçants seront également bloqués dans une proportion égale à celle imposée aux viticulteurs français.

Dans ces conditions, l'importateur de vins étrangers avant de procéder à un achat devra prévoir, à côté du prix et des frais de douane, l'immobilisation de la valeur qui représentera pour lui les quantités de vin bloquées dans ses entrepôts.

En outre, il est, pensons-nous, utile de rappeler qu'en vertu des dispositions législatives en vigueur, les vins étrangers ne peuvent être distillés.

Il est permis de supposer que les importateurs observeront une grande réserve avant de procéder à l'acquisition de vins étrangers en période de blocage éventuel. — LE BUREAU.

Le vin dans les restaurants. — La campagne que nous avons entreprise en faveur du vin, à comprendre dans le prix du repas, a porté ses fruits et de sérieux résultats ont déjà été obtenus.

Il nous est évidemment difficile de connaître les noms de tous les hôtels et restaurants qui sont revenus à la vieille coutume de nos pères. Mais nous serions reconnaissants aux voyageurs et touristes de nous aider, et par les renseignements qu'ils pourraient nous transmettre, de nous permettre de les signaler.

Dans Paris, le nombre des établissements qui servent « des repas à prix fixe vin compris » augmente tous les jours.

Des listes sont portées à la connaissance des consommateurs avec la plus entière bonne foi, et dans le seul but de recommander ces établissements. Il va sans dire que si des erreurs ou omissions étaient constatées, celles-ci étant absolument involontaires, il suffira de les signaler au Siège de l'A. P. V., 72, Allées Paul-Riquet, pour que son Comité s'empresse de les réparer dans les publications qui suivront. — A. P. V.

Protection des vins de liqueur français. — Cette question, portée devant le Conseil général des Pyrénées-Orientales par M. René-Victor Manaut, député, ancien sous-secrétaire d'Etat, a fait l'objet, à la dernière session, d'un vœu qui a été adopté à l'unanimité. En voici le texte :

« Considérant que la loi du 1er avril 1931 a relevé le droit de douane sur « les moûts et les vins étrangers et l'a porté de 55 à 84 francs ;

« Considérant que cette loi, contrairement à tous les précédents, n'a pas re- « levé le droit de douane sur les vins de liqueur et qu'elle les a même impli- « citement exclus de cette mesure ;

« Considérant que le droit actuel de 10 francs par degré d'alcool, acquis ou « en puissance, contenu dans les vins de liqueur est insuffisant pour assurer « la protection de la production française handicapée par des frais de culture « très élevés et le prix de l'alcool très supérieur à celui qui est employé par « les concurrents étrangers ;

« Considérant que le Portugal a pu importer, au cours de la dernière cam- « pagne, une quantité de vins de liqueur qu'on peut évaluer à 130.000 hectos ;

« Considérant que pendant la même période la France a produit 78.000 hec- « tos de vins doux naturels et que sur cette quantité plus de 50.000 hectos res- « tent invendus dans les caves des producteurs de Banyuls et de la vallée de « l'Agly ;

« Considérant que la législation française, très sévère pour les imitations de « Porto fabriquées en France, ne contient aucune mesure efficace contre les fal- « sifications qui se produisent sur une grande échelle au Portugal même ;

« Considérant que la baisse de la livre sterling réagissant sur la monnaie « portugaise constitue une nouvelle cause d'abaissement des prix pour les « Porto ;

« Considérant que la nouvelle politique économique de l'Angleterre va forte-

« ment réduire ses importations de Porto et que le Portugal essaiera d'impor-
« ter cet excédent en France ;

« Considérant que, pour toutes les causes ci-dessus énumérées, la protection
« des vins de liqueur français est tout à fait insuffisante et que les producteurs
« sont menacés de ruine à bref délai ;

« *Réclame d'urgence au Parlement le vote d'un projet de loi portant le droit*
« *de douane sur les vins de liqueur étrangers à 15 francs le degré d'alcool ac-*
« *quis ou en puissance au tarif minimum ;*

« *Et contenant une clause permettant d'élever ce droit, dans le cas où la*
« *monnaie des nations importatrices baisserait de plus de 10 % sur sa valeur*
« *au 1er octobre 1931.* » — E. G.

Les leçons de l'Exposition coloniale. — En circulant dans l'Exposition, on est frappé par le nombre de restaurants qui préconisent la bière comme boisson, pourquoi ?

Parce que les brasseurs français et étrangers n'ont pas hésité à subventionner ces établissements. Très adroitement ils étaient secondés par des fabricants de choucroute. Comme plat colonial, c'était trouvé, son fumet nous poursuivait jusque dans les moindres recoins. Naturellement avec la choucroute, c'était la bière qui était indiquée. Si donc les viticulteurs les avaient imités, il est plus que probable que la consommation aurait été intéressante et que nombre de consommateurs seraient revenus au vin.

Il semble qu'il eût été facile dans chaque région viticole de trouver des groupements susceptibles de réunir les fonds nécessaires pour opérer comme les brasseurs. Les capitaux engagés pouvaient être récupérés par la vente des vins imposés aux restaurateurs (avec repas vin compris). Des plats régionaux et coloniaux bien cuisinés auraient également contribué à faire valoir les bons crus français. Non seulement un nombre respectable d'hectos auraient été consommés, mais quelle excellente publicité pour le vin.

On peut citer, comme exemple, les résultats inespérés obtenus dans le Salon des Vins du Pavillon de l'Algérie. Le restaurateur auquel on avait imposé une demi-bouteille par client a vu son établissement regorger de monde. Le nombre de bouteilles consommées journellement étant de 4 à 500, les négociants et viticulteurs qui ont fourni les vins se trouveront indemnisés en partie de leurs fournitures.

En partie — parce qu'ils ont fourni gratuitement les vins destinés à la dégustation gratuite qui fonctionnait tous les jours de 15 h. à 17 h. Cette dégustation gratuite a permis d'enregistrer un grand nombre de commandes dont bénéficieront négociants et viticulteurs. Elle a eu aussi pour résultats d'établir un courant d'affaires assez sensible avec l'étranger. Dans l'intérêt général, elle a fait le nécessaire pour ramener au vin les consommateurs de boissons étrangères.

Il fallait en France faire comme l'Algérie, et la propagande pour le vin eût fait un grand pas. Il faut savoir semer pour récolter.

Une Exposition à Bruxelles, et une autre des arts décoratifs à Paris doivent s'ouvrir dans deux ou trois ans. Ne pourrait-on pas les utiliser dans ce sens ?

Aux viticulteurs et négociants de s'entendre pour le plus grand bien de la collectivité. — Mac Grellet.

Un film gratuit. — Il y a un an, l'Union Centrale des Syndicats des Agriculteurs de France eut l'heure idée d'éditer le film « En Avant ». Projeté quotidiennement dans les régions les plus diverses de France, il remplit très exactement son rôle de recréer les populations rurales, en les instruisant sur l'importance et la nécessité de l'organisation professionnelle.

En douze mois, 125.000 agriculteurs ont vu « En Avant ». D'autres plus nombreux ne l'ont pas encore applaudi : rappelons-leur que les Agriculteurs de France mettent gratuitement à la disposition des Syndicats, Sociétés, Mutuelles, Coopératives, Patronages, Cercles d'études et Groupements régionaux, une copie du film pour une ou plusieurs représentations. Toutes les demandes doivent être adresées, 8, rue d'Athènes.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 155 à 165 francs ; 9°, 175 à 185 fr. ; 10°, 195 à 205 fr. ; Corbières 11°, 220 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.100 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 5.000 francs ; 2es crus, 2.800 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 a 650 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 550 à 650 fr. ; Gros plants, de 250 fr. à 350 fr. Noah, de 100 à 125 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 6 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Blancs de blancs, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50. Distillerie, » fr. » à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes* (*30 novembre 1931*). — *Cote officielle* : Aramon, de 8 fr. 50 à 9 fr. » ; Montagne, de 9 fr. » à 10 fr. » ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 600 à 625 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 610 à 615 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*1er décembre*). — Vins rouges, 8 à 10°, de 65 fr. à 100 fr. l'hecto logés. Rosé, Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 670 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 600 à 610 fr. Esprit de marc à 86°, 615 fr.

Béziers (*1er décembre*). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (*29 novembre*). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*28 novembre*). — Vins de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (*28 novembre*). — De 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré.

Narbonne (*26 novembre*). — Vins rouges, demandes plus actives. Production résistant aux prix offerts, trop bas.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 280 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 230 à 260 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 140 à 180 fr. ; B.-Rhin, 90 à 140 fr. ; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr. ; Kirsch, 1.600 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 149 fr. » à » fr. »; orges, 72 fr à 75 fr.; escourgeons, 76 fr. à 85 fr.; maïs, 72 fr. » à 76 fr. »; seigle, 80 fr. » à 94 fr. »; sarrasin, 86 fr. à 90 fr.; avoines, 80 fr. » à 86 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 64 fr. 20 à 64 fr. 67. Buenos-Ayres, 35 fr. 58 à 37 fr. 45. Chicago, 52 fr. 80 à 56 fr. 11. — Sons, 43 fr. à 50 fr. — Recoupettes, de 44 à 52 fr.; remoulages, de 65 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 90 à 110 fr.; sterling, 55 à 70 fr.; Rosa, 110 à 120 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 225 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 400 à 480 fr.; Féveroles, de 80 à 85 fr.; luzerne, de 450 à 600 fr.; sainfoin, 180 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 218 fr. » à 219 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 14 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 15 fr. 50. — Moutons, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 50. — Longe, de 8 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 93 fr. 10; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. »; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 88 fr. 95 à 50 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 108 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 11 fr. »; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 10 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 130 fr.; trituré, 112 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 182 fr. 100 kgs; neige, 207 fr. 50. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 550 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Mandarines d'Algérie, 225 à 370 fr. — Oranges d'Algérie, 150 à 300 fr. — Pommes communes, 180 à 250 fr. — Pommes de choix, de 300 à 500 fr. — Poires communes, 150 à 300 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. — Raisin du Midi, 600 à 980 fr. — Figues, 400 à 800 fr. — Tomates du Midi, 140 à 185 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Marrons français, de 80 à 150 fr. — Haricots verts du Midi, 200 à 600 fr. — Haricots à écosser, 180 à 200 fr. — Choux-fleurs, de 140 à 275 fr. le cent. — Endives françaises, 250 à 500 fr. — Laitues de Nantes, 125 à 210 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE